



Más información e inscripciones
a las X Jornadas Olivícolas
Atacama 2013 en:
[http://platina.inia.cl/
jornadasolivícolas2013/
inscripcion.cfm](http://platina.inia.cl/jornadasolivícolas2013/inscripcion.cfm)

X Jornadas Olivícolas Atacama 2013

Reunirán a Productores y Expertos a nivel Internacional

- ▶ **Francisco Meza A.**
Director Centro Regional
INIA Intihuasi
fmeza@inia.cl
- ▶ **Francisco Tapia C.**
Encargado Unidad de Validación y Transferencia
INIA Intihuasi
fatapia@inia.cl
- ▶ **Verónica Arancibia A.**
Ayudante de Investigación, Centro Experimental
Huasco
INIA Intihuasi
Veronica.arancibia@inia.cl
- ▶ **Jessenia Zlatar T.**
Proyecto Aceituna Sajada en Huasco,
La Higuera y Copiapó
INIA Intihuasi
J_zlatar@hormail.cl



Los días 1, 2 y 3 de octubre, se realizarán las **X Jornadas Olivícolas Atacama 2013**; evento de carácter técnico-científico que reunirá a investigadores y productores nacionales e internacionales en torno a la olivicultura.

La organización de esta actividad es rotativa y está en manos de productores olivícolas del país, con la participación de CORFO, la Universidad de Tarapacá, Universidad de Chile y el Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA; entidad responsable este año de su realización en las localidades de Caldera y Bahía Inglesa, Región de Atacama, en pleno corazón del desierto más árido del mundo, donde se asimilan las condiciones de origen de este importante cultivo.

¿Por qué en Atacama? ◀

En Chile, hasta mediados del siglo XX, la superficie cultivada de olivos no superaba las 3 mil hectáreas y cada zona productiva actuaba en forma independiente. Hasta que en la década del '80, un grupo de productores, técnicos y profesionales de los valles de Azapa y Huasco -zonas olivareras desde los tiempos de la conquista española-, decidieron organizar un encuentro nacional tendiente a la actualización de conocimientos tecnológicos, de manejo agronómico, agroindustrial y comercial para potenciar el rubro.

Así surgió en 1981 la primera Jornada Olivícola Nacional, que se realizó en Arica, y que ha venido desarrollándose desde entonces, abordando aspectos de manejo, procesamiento y agregación de valor a los productos olivícolas.

Cabe destacar que esta industria ha logrado en Atacama un crecimiento sostenido los últimos años, siendo la de mayor participación en exportaciones de Chile. De hecho, en localidades como Caldera y Bahía Inglesa, se ha reconvertido la producción olivícola tradicional a la más moderna actividad agroindustrial; contando con sistemas de cultivo de alta densidad, mecanizado de labores, industrialización de las olivas con fábricas de elaboración de aceite y de aceitunas de mesa, entre otras actividades.

Historia ◀

El olivo, junto a la higuera y la vid, es uno de los cultivos más antiguos vigentes en el mundo.

Originario de la zona nororiental de la cuenca del Mediterráneo, data de unos 6 mil años, teniendo una importante participación en el desarrollo de las culturas existentes en esa zona, no sólo como fuente de alimento (aceitunas y aceite), sino también como combustible para lámparas.

En diversos escritos, el olivo aparece también como símbolo de paz; siendo utilizadas sus ramas en la conmemoración de acontecimientos místicos y religiosos hasta el día de hoy.

▼ La orientación de las X Jornadas Olivícolas Nacionales está dada por la situación climática, calidad alimentaria de los productos oleícolas y de aceitunas de mesa y valor agregado.



Desde sus inicios, el desarrollo de este cultivo se ha visto favorecido por ser una de las pocas especies de interés alimentario que se adaptaron a las condiciones agroclimáticas extremas en cuanto a temperaturas altas y, principalmente, a déficit hídrico; soportando por siglos períodos de sequía sin desaparecer la especie.

Las condiciones climáticas del origen de la especie son definidas como de clima mediterráneo; asimilándose 5 zonas en el mundo, siendo una de ellas la situada entre las regiones de Arica-Parinacota y el Maule, en Chile.

El olivo fue traído al país por los españoles en el siglo XVI, encontrando una muy buena adaptación y alcanzando altos rendimientos de frutas, que en muchos casos superan las definidas en la zona de origen de la especie. No obstante, fue en la década del '50 cuando se produjo el primer impulso por desarrollar comercialmente este cultivo, incorporándose nuevas variedades orientadas a la producción de aceite, principalmente.

En tanto, fue a principios del siglo XXI cuando la tecnología agroalimentaria redescubrió la importancia culinaria y nutricional de la aceituna de mesa y del aceite de oliva, productos que aun nos sorprenden por sus cualidades para la salud humana.

El propósito de este nuevo encuentro, es reunir a investigadores y productores del rubro y difundir los resultados de las últimas investigaciones generadas, interactuando con los participantes de manera de conocer las necesidades tecnológicas del rubro, lo que permitirá retroalimentar la investigación para el próximo período.

INIA, Trayectoria en Olivicultura ◀

INIA ha estado presente en la organización de las Jornadas Olivícolas desde su primera versión, aportando el resultado de sus investigaciones al mejoramiento de la olivicultura nacional, rubro que ha tomado un nuevo impulso por el interés de los países desarrollados por el consumo de alimentos saludables, entre los cuales destacan el aceite de oliva y la aceituna de mesa, por los elementos nutracéuticos en su composición como por el bajo nivel de agroquímicos que utiliza su cultivo, cercano a un sistema más bien orgánico.

Hoy, la superficie nacional supera ampliamente las 26 mil hectáreas; sumándose zonas productoras y nuevas variedades de olivos, que se encuentran en evaluación en el Banco de Germoplasma de Olivo, situado en el Centro Experimental de Huasco.

Además, INIA lleva a cabo investigaciones en diferentes zonas del país, de manera de analizar el comportamiento de esta especie en diferentes zonas agroclimáticas.

